

CIRCULAIRE DU 16 JUILLET 1964

relative à l'enrobage des fromages

(Texte non paru au *Journal officiel*)

Le ministre de l'agriculture à Messieurs les directeurs des laboratoires et à Messieurs les inspecteurs divisionnaires de la répression des fraudes.

Mon attention a été appelée sur l'utilisation pour l'enrobage de certains fromages de pellicules isolantes destinées principalement à les protéger et à diminuer leur dessiccation, et qui sont constituées souvent par des films plastiques (par exemple films à base d'acétate de polyvinyle polymérisé).

Ces pellicules d'enrobage adhèrent à la croûte des fromages mais ne sont pas consommées. Elles forment en quelque sorte l'emballage de ces fromages.

Le décret du 26 octobre 1953 sur les fromages n'a prévu, dans son article 4, le glaçage de la croûte de ces produits qu'au moyen de paraffine, colorée ou non, la coloration de cette dernière devant être effectuée conformément aux prescriptions du décret du 15 avril 1912.

Mais la circulaire n° 159 du 23 juin 1950 et les circulaires n°s 162, 165, 170, 172, 175 et 176 subséquentes ont admis une tolérance d'emploi pour les vernis et matières plastiques placés au contact des denrées alimentaires, sous certaines réserves relatives à la composition de leurs constituants et à leur inertie vis-à-vis de ces denrées alimentaires.

C'est ainsi que certaines cires et les hauts polymères insolubles et inactifs à l'égard des aliments sont prévus dans la liste des matériaux pouvant servir à l'emballage des aliments.

Par ailleurs, un projet de règlement d'administration publique concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires est actuellement à l'étude : il reprendra les principes et les listes contenus dans les circulaires précitées et comportera une réglementation précise au sujet de ces matériaux.

Dans ces conditions, j'ai l'honneur de vous faire connaître qu'en attendant la parution de ce règlement, il n'y a pas lieu de s'opposer pour l'enrobage de certains fromages, à l'emploi de pellicules en matière plastique ou autre substance, constituées par des matériaux répondant aux conditions suivantes :

1° Ils doivent être inertes, c'est-à-dire qu'ils ne doivent céder au fromage aucune quantité d'éléments provenant de leurs constituants susceptible de modifier anormalement sa composition et, en particulier, d'en altérer les caractères organoleptiques ;

2° Leurs constituants doivent être compris dans les listes publiées dans la brochure n° 1227 réunissant les textes relatifs aux matériaux au contact des denrées alimentaires, éditée par les Journaux officiels, 26, rue Desaix, à Paris (15^e).

Pour le ministre et par délégation :

*Le directeur général
de la production et des marchés,*
M. COINTAT